

## Spargelcrème-Suppe mit Jakobs-Muschel

### Zutaten:

1 kg weisser Spargel  
 1 mittlere Schalotte, fein gehackt  
 ½ dl Weisswein  
 2 dl Vollrahm  
 Vanille-Mark (kleines Stück einer Vanille-Schote auskratzen)  
 Salz, Pfeffer, evtl. Bouillon-Würfel  
 1 Limette  
 Jakobs-Muscheln (1 Muschel pro Teller)  
 Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer

### Zubereitung:

Die Spargeln waschen, schälen und in ½ cm dicke Rädchen schneiden.

Die Schalotte fein hacken und in etwas Bratbutter anziehen lassen. Die Spargelstücke dazugeben und auf kleinem Feuer andünsten lassen. Mit Wein ablöschen und diesen etwas einkochen lassen. Wenig Vanille-Mark dazu geben und gut umrühren.

Die Rüstabfälle der Spargeln mit einem Liter Wasser aufkochen und zugedeckt etwa 20 Min. köcheln lassen. Den Spargelsud durch ein Sieb abgiessen und salzen. Nach Belieben einen Bouillonwürfel dazugeben.

Den Spargelsud zu den gedünsteten Spargelstücken geben, so dass die Spargeln gerade mit Flüssigkeit bedeckt sind. Dann die Spargeln zugedeckt im Sud weich kochen und anschliessend im Mixer (oder mit dem Stabmixer) fein pürieren.

Dann die Spargel-Crème durch ein feines Sieb streichen. Wenn nötig noch etwas Sud dazu geben, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat.

Den Rahm unterrühren und die Spargelsuppe mit frisch gemahlenem weissem Pfeffer, mit Cayenne-Pfeffer, einigen Spritzern Limettensaft und allenfalls mit etwas Salz abschmecken.

Die Jakobsmuscheln trocken tupfen, salzen und mit weissem Pfeffer würzen und anschliessend in etwas Olivenöl auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

Die Suppe nochmals kurz aufkochen, in Teller schöpfen und die Jakobsmuschel in der Mitte des Tellers geben und mit etwas Kerbel oder einem Zweiglein frischem Dill garnieren.

\*\*\*